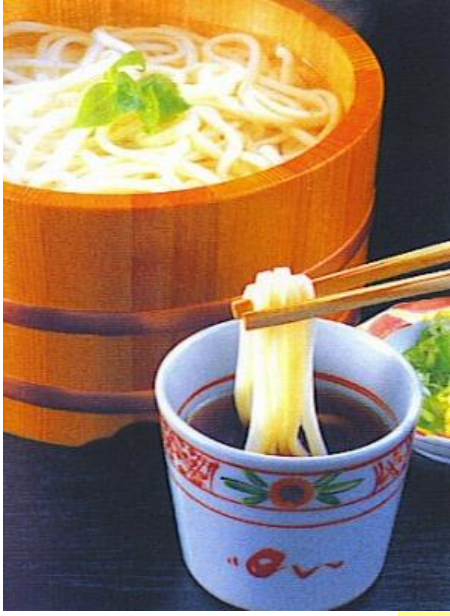


創業明治十八年 叶屋のふる里水沢うどん



麺は独自の手もみ(ちぢれ)麺。
早ゆで3分で、ツルツル、シコシコの
白く透き通った美味しい麺！！
簡単調理で本格的な味！！
大好評です。



調理例

昔、「うどんを打てない女は嫁に行く資格がない」といわれていた群馬の山間部。そんな食習慣が上州(群馬)の麺の味を高めてきました。当社は百年以上うどんを作り続けた群馬の老舗です。

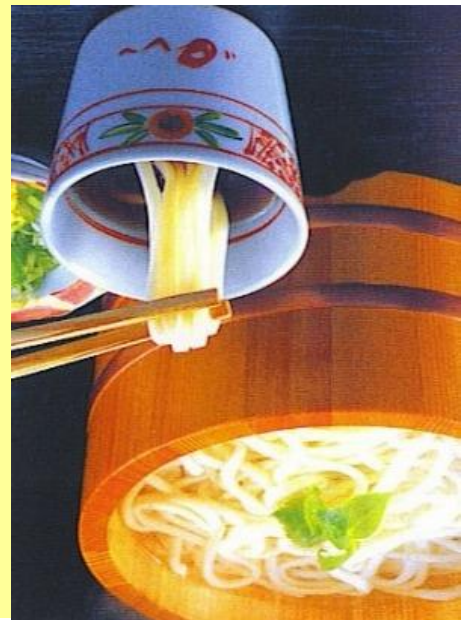
つゆと具材はお好みの物をお使いください

つゆと具材はお好みの物をお使いください



昔、「うどんを打てない女は嫁に行く資格がない」といわれていた群馬の山間部。そんな食習慣が上州(群馬)の麺の味を高めてきました。当社は百年以上うどんを作り続けた群馬の老舗です。

調理例



麺は独自の手もみ(ちぢれ)麺。
早ゆで3分で、ツルツル、シコシコの
白く透き通った美味しい麺！！
簡単調理で本格的な味！！
大好評です。

創業明治十八年 叶屋のふる里水沢うどん